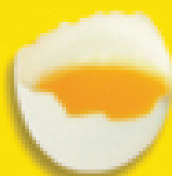
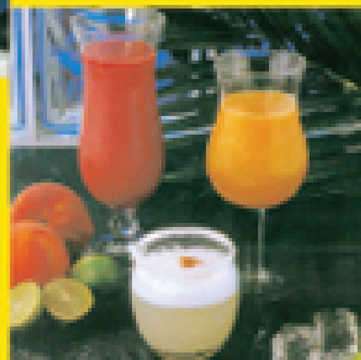

NICOLINI







POSTRES



Postres





Alfajor

Ingredientes
(Para 6-8 porciones)

1 Kg. de ***Harina Preparada Nicolini***
3 cdtas. de paiva para hornear
1 cdta. de sal
3 Cdas. de azúcar
1/2 Kg. de manteca
1 copita de anisado
12 Cdas. de leche
2 tazas de manjarblanco

Preparación
Cernir la ***Harina Preparada Nicolini*** *mezdada con el polvo para hornear y la sal, agregar el azúcar y la manteca. Deshacer con ayuda de un tenedor hasta formar un granulado. Incorporar el anisado y la leche. Armar la masa y dejar descansar. Dividir en 6 bollitos. Estirar cada uno de ellos en forma circular con ayuda del rodillo y sobre la mesa enharinada. llevar a horno moderado (350°F- 175°C) en latas enmantequilladas y enharinadas. Retirar apenas dorados. Enfriar y rellenar con manjarblanco capa par capa. Cernir en la superficie abundante azúcar en polvo. Con esta receta se pueden hacer tambien pequeños alfajorcitos.*

Alfajores de Maicena

Ingredientes

1/2 taza de ***Harina sin Preparar Nicolini***
1/2 taza de azúcar
4 yemas
1 Cda. de ralladura de limón
1 3/4 tazas de maicena
100 grs. de margarina
1 cdta. de polvo para hornear
Manjarblanco en cantidad necesaria
Coco rallado en cantidad necesaria

a una sin dejar de batir. Incorporar la ralladura y mezclar agregando los ingredientes secos cernidos. Armar la masa y estirar de 1/2 cm. de espesor. Cortar discos de 8 cm. de diámetro o menos si desea. Hornear a temperatura moderada (350°F-175°C) sobre latas enmantequilladas y enharinadas. No dorar, deben quedar claritos. Unir de a dos con manjarblanco, untar también alrededor y pasar por coco para que este se ádhiera.

Alfajorcitos de Miel

Ingredientes

(Para 3 docenas)

4 tazas de Harina sin Preparar Nicolini
1 cdta. de sal
1 taza de manteca
4 Cdas. de leche

Relleno
700 grs. de chancaca
1/2 taza de nueces picadas
1/2 taza de pan molido

Preparación

Cernir dentro de un tazón la ***Harina sin Preparar Nicolini*** *junto con la sal. Hacer un hueco al centro y poner allí la manteca y la leche. Unir todos los ingredientes y amasar hasta que la masa se desprenda de las manos. Estirar con rodillo y cortar discos pequeños, acomodar en latas limpias para hornear y llevar a horno de temperatura moderada (350°F-175°C) hasta que esten cocidos.*

Relleno: *Cortar en trocitos la chancaca, cubrir con agua y cocinar hasta que se deshaga y espese, añadir las nueces y el pan, revolver y dejar tomar punto espeso para rellenar los alfajorcitos.*



Arroz con Leche
Receta Nº 1

Ingredientes
(Para 6 porciones)

2 litros de leche
1 taza de arroz
1/2 taza de azucar
1 cdta. de vainilla
Pizca de sal
Canela en polvo

Preparación
Poner a hervir 1 litro de leche con la sal, añadir el arroz. Cuando se evapore el líquido, incorporar el azucar, el resto de leche y la vainilla. Dejar hervir a fuego lento, moviendo de rato en rato con cuchara de madera. Retirar del fuego cuando el arroz este completamente cocido, pero no seco. Servir en una dulcera espolvoreado con canela en polvo.

Arroz con Leche
Receta Nº 2

Ingredientes
(Para 6 porciones)

5 tazas de agua
1 raja de canela, grande
Pizca de sal
1 taza de arroz
1 lata de leche evaporada
1 1/2 taza de azúcar
1 cdta. de esencia de vainilia
Canela molida

Preparación
Poner el agua a hervir en una cacerola, con la canela y sal, cuando rompa el hervor, agregar el arroz, tapar la olla y dejar hervir a fuego lento hasta que seque. Añadir la leche y el azúcar, moviendo constantemente hasta que tome punto. Agregar la vainilla. Vaciar la dulcera y espolvorear con canela.



Arroz Zambito

Ingredientes
(Para 6 porciones)

1 litro de leche
2 tazas de agua
1 raja de canela
3 clavos de olor
1 taza de arroz
2 tapas de chancaca 2 tazas
1/2 taza de pasas
1/2 taza de nueces
Canela en polvo

Preparación
Hervir la leche con el agua, canela y clavo, echar el arroz. Al empezar a hervir, añadir la chancaca en trocitos, las pasas y las nueces. Terminar la cocción y volcar a una dulcera. Espolvorear con la canela en polvo.

Bavarois de Chocolate

Ingredientes
(Para 8 porciones)

3 yemas
1 taza de azúcar
6 Cdas de vino dulce
2 Cdas. de cognac (opcional)
1/2 taza de cocoa
2 Cdas. de colapez en polvo
1/4 taza de agua fria
1 tarro de leche evaporada helada

Preparación
Batir las yemas con 3/4 taza de azúcar y sin dejar de batir, añadir el vino y el cognac. Llevar al fuego a Baño de Maria, moviendo hasta que espese (no debe hervir). Retirar del fuego y agregar la cocoa cernida y el resto del azúcar. Añadir la colapez hidratada y disuelta mezclando bien. Dejar enfriar para incorporar la leche helada y batida. Aceitar el molde elegido y vaciar en él la mezcla. Refrigerar durante 2 ó 3 horas. Desmoldar y servir. Si se desea, decorar con crema chantilly y marrasquinos o rulos de chocolate.



Bavarois de Frutas

Ingredientes

(Para 6-8 porciones)

2 Cdas. de colapez (3 en verono)
7 claras (7 onzas)
1 taza de azúcar
1 1/2 tazas de fruta (fresas o chirimoya o lúcuma o duraznos)

Crema de Vainilla
1 lata de leche evaporada
7 yemas
1/2 taza de azúcar
1 cdta. de margarina
1 cdta. de esencia de vainilla

Preparación

Hidratar la colapez en 1/4 taza de agua fría. Una vez hidratada, agregar 1/4 taza de agua hirviendo para disolverla. Batir las claras a nieve, incorporar la colapez disuelta y tibia, poner luego el azúcar en forma de lluvia, sin dejar de batir. Mezclar con la fruta elegida (licuada o picada). Volcar la preparación en molde de tubo, previa mente aceitado y con unas golas de esencia de almendras. Servir acompañado de la crema de vainilla.

Crema de Vainilla: *Batir las yemas con el azúcar. Poner la leche al fuego en una cacerola a Baño de María y añadir el batido de yemas, la vainilla y la margarina. Mover constantemente con cuchara de madera hasta que espese. No debe hervir.*

Arroz con Leche

Ingredientes

(Para 12 porciones)

1 taza de ***Harina Preparada Nicolini***
6 huevos
1 1/2 taza de azúcar
1 taza de chuño
1 1/2 cdtas. de polvo para hornear
1 capita de pisco

Preparación

Batir los huevos hasta que estén espumosos. Añadir el azúcar en forma de lluvia y seguir batiendo hasta que esté a punto cinta. Fuera de la batidora, incorporar los ingredientes



secos previamenete cernidos por 3 veces. Mezclar con movimientos envolventes. Al final incorporar el pisco. Volcar la preparación dentro de un molde enmantequillado y enharinado (sólo en el fondo) de 30 cm. de diámetro, llevar a horno moderado (350°F-175°C) par 40 minutos.

Bizcochuelo Base y Variaciones

Ingredientes

Bizcochuelo:
2 1/2 tazas de H**arina sin Preparar Nicolini**
5 yemas
1 taza de azucar
1/3 taza de agua
5 claras
3 Cdas. de azúcar
1 cdta. de vainilla

Preparación

Batir las yemas con el azúcar y el agua, añadir la vainilla. Batir las claras a nieve con las 3 cucharadas de azúcar, pero que no queden muy duras. Fuera de la batidora, añadir a la preparación de yemas, la **Harina sin Preparar Nicolini** alternando con las claras, en forma envolvente. Poner en molde de 28 cm. de diámetro enmantequillado y enharinado y hornear a temperatura moderada (3500F-175°C).

Nota.- Si desea que el bizcochuelo sea de chocolate, añadir 2 cucharadas colmadas de cocoa y si fuera de nuez, 2 cucharadas de nueces molidas.

Bizcochuelo Base y Variaciones

Ingredientes
(para 12 porciones)

3/4 taza de Harina Preparada Nicolini
1 taza de azúcar
1 cdta. de jugo de limón

5 huevos
4 cdas. de cocoa
1/4 cdta. de sal

Preparación

Batir las yemas con el limón hasta que estén cremosas. Batir las claras con el azúcar, unirlas alas yemas con movimientos envolventes. Incorporar los ingredientes secos previamente cernidos. llevar a horno moderado (350°F-175°C) par 30 minutos en molde de 24 cm. de diámetro, sin enmantequillar. Una vez listo, retirar y dejar enfriar antes de desmoldar.

Bizcochuelo de NaranJa

Ingredientes

(Para 12 porciones)

2 tazas de **Harina Preparada Nicolini**
4 huevos
1 taza de azúcar
3/4 taza de jugo de naranja
1 Cda. de ralladura de naranja
2 cdtas. de polvo para hornear

Preparación

Batir las yemas con la mitad del azúcar hasta que estén blancas y espesas. Añadir la ralladura y jugo de naranja. Mezclar bien. Incorporar los ingredientes secos, previamente cernidos. Batir las claras hasta que estén espumosas e ir agregando el resto de azúcar en forma de lluvia, seguir batiendo hasta que estén las claras a punto de nieve. Unir suavemente a la preparación de yemas en forma envolvente.

Volcar a molde de 23 cm. de diámetro, enmantequillado en el fondo. llevar a horno moderado (350°F-175°C) por 40 minutos aproximadamente.



Brownies

Ingredientes
(para 6 porciones)

1/2 taza de **Harina sin Preparar Nicolini**
1/2 taza de margarina
1 taza de azúcar
2 huevos batidos
5 Cdas. de cocoa
Pizca de sal
1/2 cdta. de polvo para hornear
1 taza de nueces picadas
1/2 cdta. de vainilla

Preparación
Batir la margarina con el azúcar hasta formar una crema, agregar los huevos. Cernir los ingredientes secos y mezclarlos a la preparación anterior al igual que las nueces y la vainilla. Volcar a un molde cuadrado de 16 x 16 cm., enmantequillado y llevar a horno moderado (350°F-175°C) por 30 minutos.

Budin de Chancays

Ingredientes
(para 8 porciones)

3/4 taza de azucar para el caramelo
4 chancays dobles
2 Cdas. de margarina
4 huevos
1 lata de leche evaporada caliente
2/3 taza de azucar
1 capita de oporto
1 cdta. de vainilla
1/2 taza de pasas

Preparación
Acaramelar un molde de 20 cm. de diametro. Desmenuzar los chancays y remojar en la leche por 15 minutos. Mezclar los huevos con el azúcar y los chancays remojados, la margarina derretida, el oporto, la vainilia y las pasas. Poner la mezcla en el molde. Hornear a Bqño de María a temperatura moderada (350°F- 175°C) durante 45 minutos. Retirar, dejar entibiar y desmoldar.

Budín de Pan

Ingredientes
(Para 6-8 porciones)

2 tazas de miga de pan fresco
8 Cdas. de azúcar
1 1/2 tazas de leche caliente
1 Cda. de margarina
3 huevos
1 cdta. de canela
Pizca de sal

Preparación
Mezclar la miga de pan cortada en trocitos, el azúcar y una taza de leche. Poner en una cacerola y llevar a fuego suave, revolviendo, hasta que se deshaga el pan. Retirar del fuego, agregar el resto de leche, la margarina, los huevos ligeramente batidos, pizca de sal y la canela. Echar en un molde de 24 cm. de diámetro enmantequillado y cocinar a horno moderado (350°F-175°C) por 40 minutos. Servir frío o tibio.

Budín de Sémola

Ingredientes
(Para 6 porciones)

*250 grs. de **Sémola Nicolini***
3 1/2 tazas de leche
1 taza de azúcar
1 cdta. de ralladura de limón
100 grs. de margarina
3 huevos
1/2 taza de pasas
3/4 taza de azúcar para acaramelar el molde

Preparación
*Hervir la leche con el azúcar y ralladura de limón. Echar la **Sémola Nicolini** en forma de lluvia moviendo constantemente con cuchara de madera; cocinar hasta que espese. Retirar, incorporar la margarina, las yemas, las pasas y las claras batidas a punto de nieve. Poner el resto del azúcar en una ollita, hacer un caramelo y con él, acaramelar un molde con tubo, de 24 cm. de diámetro y llevar al horno moderado (350°F-175°C) a Baño de María, par 1 hora. Desmoldar frio.*



Buñuelos

Ingredientes
(para 50 porciones)

1/2 taza de **Harina sin Preparar Nicolini**
1/2 taza de azúcar
2 huevos
1 taza de leche
1 cdta. de vainilla
1 Cda. de vinagre
1 taza de rodajas de plátanos, o 2 manzanas en rodajas delgadas, leche ó 1/2 taza de pasas, etc.

Preparación
Cernir la **Harina Preparada Nicolini** en un tazón. Mezclar con el azúcar, los huevos ligeramente batidos, la leche, la vainilla y el vinagre. Incorparar la fruta elegida y dejar reposar 10 minutos. Freír por cucharadas en abundante aceite caliente. Retirar a papel absorbente. Servir espolvoreados con azúcar granulada.

Cake Básico y Variaciones

Ingredientes
(para 6-8 porciones)

2 tazas de **Harina sin Preparar Nicolini**
100 grs. de margarina.
1 taza de azúcar
2 huevos
1 cdta. de vainilla
3 cdtas. de palvo para hornear
2/3 tazas de leche

Preparación
Batir la margarina hasta que esté cremosa, agregar el azúcar en forma de lluvia y los huevos uno a uno, sin dejar de batir. Cernir la **Harina sin Preparar Nicolini** junto con el polvo para hornear e incorporar fuera de la batidora a la preparación anterior alternando con la leche. Volcar la mezcla en un molde de 20 cm. de diámetro o uno alargado de 12 x 25 cm. o en un molde de 24 cm. con tubo al centro, previamente enmantequillado y enharinado. Hornear a temperatura moderada (350^{0F} -175°C) por 35 minutos o hasta que el probador salga limpio y seco.

CAKE DE NUECES: Preparar receta básica y agregar al final 1/2 taza de nueces picadas mezcladas con 2 cucharadas de harina.

CAKE DE CHOCOlATE: Agregar 4 Cdas. de cocoa junto con la harina cernida.

CAKE DE PASAS: Incorporar al final 1 taza de pasas mezcladas con 2 cucharadas de harina.

CAKE DE LIMÓN: Mezclar la leche con 2 cucharadas de jugo de limón y 1 cucharada de ralladura de limón.

CAKE MARMOL: Dividir la mezcla básica en dos, agregar a una parte, 3 cucharadas de cocoa, mezclar bien y acomodar dentro del molde por cucharadas, alternando los dos colores.

CAKE VOLTEADO DE PIÑA: Derretir 1/3 taza de margarina, añadir 2/3 taza de azúcar y dejar hasta que haga burbujas. Vaciar dentro de un molde de 20 cm. de diámetro. Acomodar encima rodajas de piña de lata bien escurridas y al centro de coda una poner un marrasquino. Vaciar la mezcla de Cake Básico dentro del molde preparado. Hornear y una vez listo de jar reposar 5 minutos y voltear.

CAKE INGLES: Incorporar al final 1/2 taza de pasas y 1/2 taza de frutas confitadas, enharinadas.

Cake de Frutas

Ingredientes

(Para 16 porciones)

*2 tazas de **Harina Preparada Nicolini***
1 taza de margarina
1 taza de azúcar en polvo
5 huevos
3/4 taza de fruta confitada
1 taza de pecanas picadas
3/4 taza de nueces del Brasil picadas



1/2 cdta. de esencia de naranja
1/2 cdta. de esencia de limon
1/2 cdta. de esencia de licor, o 2 Cdas. de licor(pisco, ron)
1/2 taza de pasas rubias
1 1/2 taza de cerezas confitadas

Glaseado
1/2 taza de azúcar rubia
1/3 taza de miel de abeja
1/3 taza de agua
2 cdtas. de juga de limón

Preparación

*Batir la margarina con el azúcar en polvo hasta que esté cremosa. Incorporar los huevos uno a uno y las esencias. Fuera de la batidora, incorporar la **Harino Preparada Nicolini** previamente cernida y las frutas enharinadas. Forrar con papel grasa, enmantequillado, un molde de 24 cm. de diametro y volcar en él la preparación. Llevar a horno suave (300°F-150°C) a Baño de María por 3 horas, aproximadamente. Dejar enfriar en el molde y desmoldar. Servir con el glaseado.*

Glaselado:

Poner en una cacerolita el azúcar, la miel y el agua, llevar al fuego y dejar hervir por 2 minutos, agregar el jugo de limón y enfriar. Bañar el cake con la mitad del glaseado, dejar endurecer y luego echar el resto.

Cake Ingles de Navidad

Ingredientes

(para 8 porciones)

*1 1/2 taza de **Harina Preparada Nicolini***
1 taza de margarina
1 1/2 taza de azúcar
4 huevos
2 cdtas. de polvo para hornear
1 cdta. de canela
1/2 cdta. de clavo de olor molido
1 cdta. de vainilla
1 taza de fruta abrillantada
1 taza de nueces picadas
1 taza de pasas

Preparación

*Batir la margarina con el azúcar, incorporar los huevos uno a uno. Fuera de la batidora, mezclar la **Harina Preparada Nicolini** previamente cernida con el polvo para hornear, canela y clavo, perfumar con la vainilla. Agregar las frutas*

enharinadas. Llevar a horno moderado (350°F-175°C) por 40 minutos, en molde de 30 cm. de largo por 10 cm. de ancho enmantequillado y forrado con papel manteca, enmantequillado y enharinado. Retirar, dejar entibiar y desmoldar sobre rejilla.

Cocadas

Ingredientes

4 claras
1 taza de azucar
1/2 taza de leche condensada
250 grs. de coco rallado

Preparación

Batir las claras a punto de nieve, agregar el azúcar poco a poco y la leche mezclada con el coco. Formar las cocadas sobre latas enmantequilladas y hornear a temperatura suave (300°F-150°C) por 15 minutos.

Cheesecake con Salsa de Guindas

Ingredientes

(Para 8-10 porciones)

Pasta:
1 taza de galletas de vainilla molidas
1/3 taza de azúcar rubia
1/4 taza de margarina derretida

Salsa de Guindas:
250 grs. de guindas
2 tazas de agua
1 1/2 tazas de azúcar
1 copita de pisco
1 Cda. de maicena

Relleno:
1/4 taza de **Harina sin Preparar Nicolini**
460 grs. de queso fresco pasteurizado o cottage cheese
1 taza de leche evaporada

3/4 taza de azúcar
1/4 margarina derretida
Ralladura de 2 naranjas y 1 limón
5 huevos

Preparación

Masa:
Mezclar la galleta, el azúcar rubia y la margarina derretida; unir bien y forrar el fondo de un molde desarmable de 24 cm. de diámetro, presionar bien y llevar a horno moderado (350°F-175°C) durante 10 minutos.

Relleno:
Licuar el queso con la leche, volcar la mezcla en un tazón y agregar el azúcar, lá ***Harina sin Preparar Nicolini****, el otro 1/4 de margarina derretida, las ralladuras y por último, los huevos uno a uno. Vaciar en el molde y llevar a horno moderado (350°F-175°C) par 40 minutos. Retirar del horno e inmediatamente pasarle un cuchillo por el borde, dejarlo enfriar y refrigerarlo por 2 ó 3 horas.*

Salsa de Guindas:
Lavar las guindas y remojarlas por 2 ó 3 horas, quitarles las pepas y llevar al fuego con 2 tazas de agua. Cuando esten cocidas, añadir el azúcar, hervir por unos 5 minutos hasta que el azúcar se disuelva. Espesar agregando la maicena disuelta en 2 cucharadas de agua fría, perfumar con el licor. Dejar entibiar y bañar el cheesecake.

Chiffon de Naranja

Ingredientes
(para 8 porciones)

2 tazas de ***Harina Preparada Nicolini***
1 1/2 tazas de azúcar
1 cdta. de sal
3 cdtas. de polvo para hornear
5 yemas
1/2 taza de aceite
3 Cdas. de ralladura de naranja
3/4 taza de jugo de naranja
1 taza de claras (7 a 8)
1/2 cdta. de crémor tártaro

Preparación
Cernir por 6 veces en un tazón: **Harina sin Preparar Nicolini**, azúcar, sal y polvo para hornear, hacer un hueco en el centro y añadir yemas, aceite, ralladura y jugo de naranja. Mezclar con cuchara de madera hasta que la preparación este uniforme.
Batir en otro tazón las claras con el cremor tártaro hasta que formen picos. Mezclar suavemente, sin batir, con la preparación de las yemas, con movimientos envolventes. Volcar a un molde para chiffón limpio y llevar a horno moderado (350°F-175°C) por una hora. Retirar del horno, dejarlo enfriar completamente dentro del molde puesto boca abajo.

Variaciones:
De Plátano: Sustituir el jugo de naranja por 1 taza de puré de plátanos (2 ó 3) y la ralladura por 1 cdta. de juga de limón

De Chocolate: Reemplazar el jugo de naranja por 1/4 taza de cocoa disuelta en 3/4 taza de agua caliente.

De Maracuyá: Reemplazar el jugo de naranja por 3/4 taza de jugo de maracuyá.

Igualmente puede reemplazarse el jugo de naranja por el de piña, carambola, etc.

Encanelado

Ingredientes
(Para 8 porciones)

1 taza de **Harina Preparada Nicolini**
5 huevos
8 Cdas. de azúcar
1 cdta. de esencia de vainilla
Azúcar en polvo
1/2 taza de almíbar al pisco
1 taza de manjarblanco
Canela en polvo

Preparación
Batir los huevos hasta que ésten espumosos, incorparar el azúcar y seguir batiendo hasta que la mezcla esté a punto



*cinta. Perfumar con vainilla. Fuera de la batidora, incorporar la **Harina Preparada Nicolini** a través del cernidor y con suaves movimientos envolventes. Volcar la preparación en un molde rectangular de 20 x 30 cm. de largo, previamente enmantequillado y enharinado. Llevar a horno moderado (350°F-175°C) por 25 minutos aproximadamente. Retirar, entibiar y desmoldar sobre rejilla para enfriar.*

***Armado:** Dividir en 2 capas, rociar con la mitad del almíbar, rellenar con el manjarblanco, tapar, rociar con el resto del almíbar y espolvorear con azúcar en polvo mezclada con canela.*

***Almíbar:** Poner a hervir por 10 minutos 1 taza de agua con 1/2 taza de azúcar. Al retirar incorporar 1 copita de pisco. Dejar enfriar para utilizar.*

Flan de Vainilla

Ingredientes
(para 6-8 porciones)

5 huevos
1 lata de leche condensada
La misma lata, con agua
1 cdta. de esencia de vainilla
1 taza de azúcar para el caramelo

Preparación
Batir los huevos y agregar de a poco la leche condensada, el agua y la vainilla, mientras se continúa batiendo por unos minutos más. Verter en molde de 24 cm. de diámetro con tubo al centro, previamente acaramelado y frío. Cocinar en horno moderado (350°F-175°C) a Baño de María por 50 minutos aproximadamente. Apagar el horno, dejar reposar 15 minutos dentro del horno y retirar. Colocar el molde sabre rejilla y dejar enfriar y desmoldar.



Galletitas de Maní

Ingredientes

*9 Cdas. de **Harina Preparada Nicolini***
90 grs. de margarina
4 Cdas. de azúcar
1 huevo
leche para pintar
Mani picado en cantidad necesaria

Preparación

*Batir la margarina con el azúcar hasta obtener una crema. Agregar el huevo sin dejar de batir. Incorparar la **Harina Preparada Nicolini**, mezclar y armar el bollo de masa. Estirar de 1/2 cm. de espesor sabre mesa enharinada y cortar discos de 4 a 5 cm. de diámetro. Pintar la superficie de cada disco con leche y salpicar maní picado a cada uno, presionando ligeramente para que se adhiera bien. Poner en lata enmantequillada y enharinada a temperatura moderada (350°F-175°C). Una vez doradas, retirar y guardar en latas bien cerradas cuando esten frías.*

Gateau de Piña

Ingredientes

(Para 8-10 porciones)

1 bizcochuelo base
1 pina fresca
Jugo de 4 limones
4 Cdas. de azúcar
1/2 litro de crema de leche
6 Cdas, de azúcar en polvo
1/2 taza de almíbar
Cerezas marrasquino

Preparación

Tres horas antes de armar la torta, pelar y cortar. la piña en cubitos y poner a macerar junto con el jugo de limón y las 4 cucharadas de azúcar, refrigerar hasta utilizar. Batir la crema de leche con el azúcar en polvo. Dividir el bizcochuelo en 3 capas, rociarlas con almíbar y el jugo de la piña fresca, rellenar con crema chantilly, mezclada con la piña picada y escurrida. Armar la torta, untar con chantilly y decorar con piñas y marrasquinos.



Guargüeros

Ingredientes

*1 taza de **Harina sin Preparar Nicolini***
4 yemas
2 Cdas. de margarina derretida
1 cdta. de pisco
Pizca de polvo para hornear
Aceite para freír

Preparación
*Cernir la **Harina sin Preparar Nicolíni** con el polvo para hornear, en el centro poner las yemas mezcladas con el pisco y la margarina derretida y fría. Unir, armar la masa y trabajarla muy bien. Dejar descansar cubierta con un paño. Estirarla muy finita con ayuda de un rodillo. Cortar tiras de 10 cm. de ancho y luego cuadrados. Unir los bordes con clara de huevo. Freír en abundante aceite. Rellenar con manjarblanco y espolvorear con azúcar en polvo.*

Humitas Dulces

Ingredientes
(para 8 porciones)

6 choclos
1 taza de leche
2 Cdas. de margarina
1 cdta. de canela
1/2 taza de pasas
Manjarblanco

Preparación
Desgranar y licuar los choclos con la leche. Derretir la margarina en una olla y vaciar la preparación anterior junto con el azúcar, la canela y las pasas. Cocinar a fuego lento, sin dejar de revolver hasta que la mezcla esté brillante. Retirar y enfriar. Remojar pancas de choclo en agua hirviendo para suavizarlos. Escurrir y armar las humitas. Poner una cucharada de masa, un poco de manjarblanco, más masa y cerrar bien. Colocar otra panca para sellar la masa, atar con tiras de panca o pabilo. Acomodar las humitas encima de las corontas con un poco de agua al fondo de la olla. Cocinar con la olla tapada, par 10 minutos.

Leche Asada

Ingredientes
(Para 6-8 porciones)

1 litro de leche
1 taza de azucar
4 huevos
Ralladura de 1 limón

Preparación
Hervir la leche y dejar enfriar. Unir con la ralladura, las yemas (que previamente se disuelven en un poco de la misma leche) y las claras batidas a nieve. Mezclar todo bien y poner en mol des refractarios individuales, si desea previamente acaramelados. Cocinar 30 minutos a Baño de María en horno moderado (350°F- 175°C).

Mazamorra de Chancaca

Ingredientes
(Para 4-6 porciones)

***6 Cdas.** Harina sin Preparar Nicolini*
1 tapa de chancaca
1 taza de agua
1 raja de canela
2 clavos de olor
Cáscara de naranja
1 taza de leche

Preparación
*Poner la chancaca con el agua que la cubra, la canela, los clavos y la cascara de naranja. Hervir por 10 minutos, colar. Disolver la **Harina sin Preparar Nicolini** en la leche fría y agregar esta mezcla poco a poco a la miel, unir bien. Llevar al fuego nuevamente, moviendo constantemente hasta que cocine. Volcar a una compotera.*



Mazamorra Morada

Ingredientes
(para 12 porciones)

1 piña
2 membrillos
2 peras o manzanas
2 melocolones
40 guindas
20 orejones
12 guindones
2 rajas de canela
5 clavos de olor
1 taza de azúcar
1 Kg. de maíz morado
1 raja de canela
3/4 Kg. de azúcar (o a gusto)
10 Cdas. de harina de camole
2 limones
Canela en polvo

Preparación

Pelar la piña, los membrillos, las peras o manzanas y los melocotones, cortarlos en cuadraditos, mezclarlos con las frulas secas y cocinar en agua que las cubra con una raja de canela y 2 clavos de olor hasla que ésten a medio cocer. Incorparar 1 laza de azúcar y terminar la cocción, Cocinar el maiz morado con una raja de canela, 3 clavos de olor y las cascaras de las frulas en una olla grande hasla que el agua eslé morada. Colar. Puede volverse a hervir el maiz hasla lener 3 lilros de líquido. Endulzar. Disolver la harina de camote en 2 tazas del agua morada y fría. Volcar la compota de frutas sobre el agua de maíz, agregar más azúcar, si fuera necesario, mezclar, hervir e incorparar lentamente la harina disuelta. Dejar hervir nuevamente. Agregar el jugo de los limones. Poner en una dulcera, espolvorear con canela en polvo y servir tibia o fría.

Mousse de Chocolate

Ingredientes
(Para 6-8 porciones)

3 yemas
125 grs. de azúcar en polvo
250 grs. de chocolate bitter
50 grs. de mantequilla
4 claras
1 pizca de sal

Preparación
Batir las yemas con el azúcar hasta que estén blancas. Partir el chocolate en pedazos y derretirlo al Baño de Maria. Mezclar con cuchara de madera hasta obtener una pasta lisa. Retirar del calor y agregar la mantequilla. Añadir las yemas, enseguida las claras batidas a nieve can la sal. Vaciar en copas a una dulcera y refrigerar tres horas par lo menos.

Panqueques

Ingredientes
(Para 20 porciones)

1 1/2 tazas más 2 Cdas. de **Harina sin Preparar Nicolini**
2 tazas de leche
2 huevos
1/2 cdta. de sal

Preparación
Licuar todos los ingredientes. Dejar reposar 10 minutos. Aparte, calentar una sartén gruesa de 16 cm. de diámetro, untada con una cucharadita de margarina. Verter allí una porción de la mezcla, cocinar de ambos lados. Seguir igual hasta terminar. Se mantienen calientes encimándolos y a Baño de María. Pueden congelarse bien envueltos.



Pasta Frola

Ingredientes
(para 8 porciones)

2 1/4 tazas de ***Harina Preparada Nicolini***
1/2 taza de azucar
150 grs. de margarina
2 huevos
1/2 Kg. de dulce de membrillo
1/2 taza de agua hirviendo
1 yema

Preparación
Poner en un tazón la ***Harina Preparada Nicolini*** *con el azúcar. Añadir la margarina y deshacerla con la ayuda de un tenedor, hasta que quede como un granulado fino. Agregar los huevos y formar el bollo de masa, uniendo sin amasar. Dejar descansar por 1/2 hora. Estirar las 2/3 partes de la masa con el rodillo, sabre mesa enharinada y forrar con ella un molde para pie de 26 cm. de diámetro, enmantequillado y enharinado. Deshacer el dulce de membrillo, mezclándolo con el agua hirviendo. Poner el dulce sobre la masa cruda y con el resto de masa formar un enrejado y acomodar sabre el dulce de membrilio. Pintar el enrejado con la yema, diluída en una cucharada de leche. Llevar a horno moderado (350°F-175°C) por 25 a 30 minutos.*

Pastel de Manzana

Ingredientes
(para 6-8 porciones)

2 tazas de ***Harina sin Preparada Nicolini***
1 cdta. de polvo para hornear
1 1/2 Cda. de azúcar
200 grs. de margarina (sacar 1 Cda. para el relleno)
1/4 taza de agua fría

Relleno
2 Cdas. de Harina sin Preparar Nicolini
5 ó 6 manzanas peladas
1 taza de azúcar
Canela a gusto

Preparación

*Cernir la **Harina sin Preparar Nicolini** y el polvo para hornear, mezclar en el tazón con el azúcar, agregar la margarina y deshacer con el tenedor hasta que quede como arena, agregar el agua y armor la masa SIN AMASAR, sólo con la yema de los dedos. Refrigerarla envuelta en plástico, mientras se prepara el relleno. Pelar las manzanas, cortarlas en tajaditas (retirando el centro con las semillas), y mezclarlas con 2 cucharadas. de harina, 1 taza de azúcar y canela en polvo, a gusto.*

Armado.- *Dividir la masa en dos, con la mitad forrar fondo y paredes de un molde rectangular de 20 x 30 cm. enmantequillado y enharinado. Volcar !as manzanas, distribuir la cucharada de margarina en trocitos. Cubrir con el resto de la masa. Hincar la superficie y rociar con 1/4 taza de azúcar. Hornear a temperatura moderada (350°F-175°C) hasta que esté ligeramente dorada.*

Picarones

Ingredientes

*4 1/2 tazas de Harina sin Preparar **Nicolini***
1/2 Kg. de camote
1 pedazo de zapallo
2 tazas de agua
2 Cdas. de levadura
2 Cdas. de azúcar
2 Cdas. de maicena

Miel
2 tapas de chancaca picadas
4 tazas de agua
1 rajita de canela
1 cdta. de anís en grano
1 trozo de cáscara de naranja

Preparación

*Sancochar el camote y el zapallo. Una vez sancochados, sacar 4 cucharadas de agua y licuar con el resto del agua. En un tazón poner el agua tibia reservada de la cocción del zapallo, disolver allí la levadura y el azúcar y dejar reposar 5 minutos. A esta mezcla añadirle la **Harina sin Preparar Nicolini** y la*



maicena, previamente cernidas y el zapallo con el camote y batir con fuerza. Cubrir la preparación y dejar reposar en un lugar abrigado y esperar que "levante la servilleta" o sea que crezca la masa. Freír en un perol con bastante aceite. Tener cerca agua con sal para mojarse los dedos al preparar los picarones.

Miel: Hervir los ingredientes en una cacerola hasta formar una miel espesa.

Secreto: Enmantequillar los bordes de la cacerola para que "no se rebalse la miel".

Pie de Limón

Ingredientes

(para 8 porciones)

Masa
1 taza de **Harina sin Preparar Nicolini**

2 Cdas de azúcar en polvo
2 Cdas. de margarina
2 a 3 Cdas. de agua

Relleno
3 yemas
4 Cdas. de jugo de limón
1 lata de leche condensada

Cubierta
3claras
6 Cdas. de azúcar

Preparación
Cernir la **Harina sin Preparar Nicolini** con el azúcar, unir con la margarina y trabajar con un tenedor o la punta de los dedos hasta formar un granulado. Agregar el agua y armar la masa, sin amasar. Dejar descansar par 15 minutos. Estirar la masa sobre mesa enharinada y cubrir con ella el fondo y paredes de un molde para pie de 24 cm. de diámetro, enmantequillado y enharinado. Hornear por 10 a 12 minutos a 350°F-175°C, dorar ligeramente. Dejar enfriar en el molde.



Aparte, batir las yemas con el juga de limón y mezclar con la leche condensada. Volcar sabre la masa horneada. Batir las claras a nieve y agregar el azúcar en forma de Iluvia, hasta formar un merengue, en el que al tomar entre los dedos no se note el azúcar. Colocar el merengue sobre la mezcla de limón, cuidando que llegue hasta los bordes. Llevar a horno moderado (350°F-175°C) por 15 minutos aproximadamente hasta que comience a dorar ligeramente.

Pie de Manzanas

Ingredientes

(Para 6 porciones)

Masa

2 3/4 tazas de Harina sin Preparar Nicolini
130 grs. de mantequilla
1/2 taza de azúcar
1 huevo
1 yema

Relleno

8 manzanas criollas para horno
1 taza de agua o vermouth
2/3 taza de azúcar
1 Cda. de canela
1 pedacito de cáscara de limón
1/4 de taza de nueces picadas
1/4 taza de pasas
3 Cdas. de galletas de vainilla molídas
1 cdta. de maicena

Preparación

Batir la mantequilla, agregar el azúcar, luego el huevo y la yema. Cernir la ***Harina sin Preparar Nicolini*** *sobre la mezcla anterior. Unir la masa sin trabajarla, sólo armar el bollo, envolverlo en plastico y dejar descansar 2 a 3 horas en la refrigeradora.*

Relleno

Pelar y cortar en tajadas gruesas las manzanas, retirar las semillas. Cocinarlas en el agua o vermouth, junto con el azúcar, canela y cáscara de limón (a fuego lento para que no se deshagan). Una vez cocidas, escurrir y enfriar. Reservar 2 tazas del líquido de cocción.

Armado
Tomar un molde desarmable para pie de 24 cm. de diámetro, enmantequillado y enharinado. Forrar la base y paredes con una parte de la masa (reservar 1/3). Espolvorear la base con galletas de vainilla molidas. Cubrir con capas de manzanas (escurridas), intercalando con nueces picadas y pasas. Aparte, espesar el jugo reservado, con una cucharadita de maicena. Volcar tibia sabre la fruta. Estirar la masa reservada, cortar tiritas de 2 cm. de ancho y formar con ellas un enrejado. Hornear a temperatura moderada (350ºF-175ºC) hasta terminar la cocción. Dejar enfriar en el molde.

Pionono

Ingredientes
(para 8 porciones)

5 Cdas. de ***Harina Preparada Nicolini***
5 huevos
5 Cdas. de azúcar
1 cdta. de esencia de vainilla

Preparación
Batir los huevos hasta que estén espumosos, agregar el azúcar en forma de lluvia y seguir batiendo hasta que esté a punta cinta. Fuera de la batidora, y a través del cernidor, incorporar la ***Harina Preparada Nicolini*** *(previamente cernida) con movimientos envolventes. Perfumar con la vainilla. Untar la lata con margarina y cubrirla con papel manteca enmantequillado y enharinado. Hornear a temperatura moderada (350°F-175°C) por 12-14 minutos. Retirar, desmoldar sobre un paño seco, quitar el papel y enrollar, dejar enfriar.*



Princesitas

Ingredientes

1 taza de **Harina sin Preparar Nicolini**
1/4 cdta. de vainilla
2 huevos
100 grs. de margarina
1/2 taza de azúcar
1 cdta. de polvo para hornear

Preparación

Batir la margarina con el azúcar, agregar los huevos uno a uno, incorparar la vainilla y mezclar, ya sin batir, con la **Harina sin Preparar Nicolini** previamente cernida con el polvo para hornear. Poner la mezcla por cucharadas dentro de moldecitos de papel manteca (pirotines) acomodados en latas para hornear. La mezcla no debe sobrepasar las 3/4 partes del molde. Hornear a temperatura moderada (350°F-175°C) por 25 minutos o hasta dorar ligeramente. A la masa cruda se le puede agregar frutas confitadas, pasas, nueces. Una vez listas, espalvorear con azucar en polvo cernida.

Princesitas

Ingredientes

2 tazas de **Harina sin Preparar Nicolini**
6 Cdas. de azúcar en polvo
150 grs. de margarina
Ralladura de 1 limón

Preparación

Cernir la **Harina sin Preparar Nicolini** con el azúcar en polvo. Poner el resto de los ingredientes y mezclar con la ayuda de un tenedor.

Armar la masa con las manos y trabajar hasta que se desprenda de ellas. Estirar la masa en mesa enharinada. Cortar discos y a la mitad de ellos quitarles el centro con un cortapastas más pequeño. Llevar a horno moderado (350ºF - 175°C) en latas enmantequilladas y enharinadas por unos 10 minutos (no dorar). Ya fríos paner mermelada en el disco completo y encima, un disco con circulo vacío al centro, por allí asoma la mermelada, Espolvorear con azucar en polvo cernida.



Turron de Doña Pepa

Ingredientes
(Para 6-8 porciones)

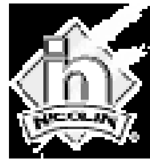
*1 kg. de **Harina sin Preparar Nicolini***
1/4 Kg. de manteca vegetal
1/4 Kg. de margarina
Pizca de sal
3 yemas
2 Cdas. de ajonjolí tostado (opcional)
1 1/2 Cdas. de anís remojados en 1 taza de agua
Colorante amarillo o achiote frito
Caramelos y grageas especiales para turrón

Miel:
3 tazas de agua
1/2 piña con cáscara
3 duraznos
2 membrillos con cáscara y pepas
1 plátano con cáscara
1 naranja con cáscara y sin pepas
1 hoja de higo
Canela - 5 clavos de olor
1 kg. de azúcar blanca o rubia
1 tapa de chancaca
jugo de 2 limones

Preparación
*Colocar la **Harina sin Preparar Nicolini** y la sal en un tazón y en el centro poner la manteca y la margarina, unir con la ayuda de un tenedor o estribo, hasta que la mezcla quede como arena gruesa. Agregar las yemas, el colorante o achiote y la infusión de anís necesaria para formar una masa que se desprenda de las manos. Incorporar el ajonjolí (opcional) y amasar suavemente. Dejar descansar la masa por 15 minutos cubierta con un paño y formar los bastones, tomando porciones pequeñas para tal fin. Colocarlos sobre latas engrasadas, llevarlas a horno moderado (350°F-175°C) por 12 a 15 minutos.*

Miel:
Partir los membrillos, los duraznos, las naranjas y la piña y colocarlos en una olla con el agua, canela y clavo. Hervir por 10 a 15 minutos. Colar. Llevar el líquido nuevamente al fuego, agregar el azúcar, la hoja de higo, el jugo de los limones y 10 chancaca en trocitos. Dejar que tome punto de bola suave (248°c a 250°c con termómetro).

Armado
Acomodar en una fuente chata, bastones de masa uno junto al otro, espolvorear encima trocitos de bastones (deshechos con la mano), cubrir con miel y la otra capa de bastones, ponerlos en sentido contrario, volver a espolvorear con bastones deshechos y miel encima. Terminar con otra capa de bastones puestos en el mismo sentido que los primeros y bañar con miel. Adornar con las grageas y los caramelos.





alicorp

www.alicorp.com.pe